

# PORTER BAŁTYCKI 21 BLG # 67

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **35**
- SRM **43.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (57.7%)	79 %	22
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (9.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka PH	20 g	10 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------